

Buffet Pantagruel, 79.00 € (base 50 personnes minimum)

(Buffet des hors d'oeuvre, 2 plats chaud au buffet, fromage, dessert, 2 vins, eau minérale, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 03h00

*Soupe de Champagne et ses Présents
Soda, jus de fruits, eau minérale.*

Salades composées

(Taboulé aux Fruits de mer, Champignons à la Grecque, Œufs Mimosa)

Assortiment de Crudités

(Salade de Carottes, Riz Niçois, Asperges Vertes, Salade aux Foies de Volaille & Vinaigre de Framboises, Salade aux Gésiers Confits et Magret de Canard Fumé, Mini Brochettes de Tomate & Mozzarella)

Salade de Fruits de Mer en persillade

Plateau de maître Charcutier

(Jambon Cru, Rosette de Lyon, Rillettes de Canard, Saucisson à l'Ail)

Assortiment de nos Terrines

Epaulé d'agneau Braisée à la Fleur de Thym

Blanquette de Saumon aux Queues de Crevettes

Accompagné de Gratin Dauphinois & Haricots verts

Le tout servi en Chaffing Dish sur le Buffet

Farandole des Fromages et sa salade de mâche aux noix

Pièce Montée en Forme de Cône ou de Cœur ou Entremet de mariés, salade de Fruits Frais

(à sélectionner chez notre pâtissier)

Les Boissons

Vin de Pays de Gard Rosé (1 btlle pour 3 personnes)

Bordeaux Rouge A.O.C Reserve (1 btlle pour 3 personnes)

Eaux Affinées Castalie Plate et Pétillante (1 btlle 1,5l pour 3 personnes)

Café